SIBIR

Backofen • Herd

Diplomat S



Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Produktfamilie	Masssystem
Diplomat S	22003	55-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
  – Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- WARNUNG: Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Eine Wärmeschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung: Übermässige Verschmutzungen und Zubehör müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- WARNUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird in Kapitel 'Zubehör' hingewiesen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- WARNUNG: Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der Wärmeschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum.
- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.
- Bei Herden: Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Erstickungsgefahr! Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, von Kindern fern halten. Verpackungsteile können für Kinder gefährlich sein.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

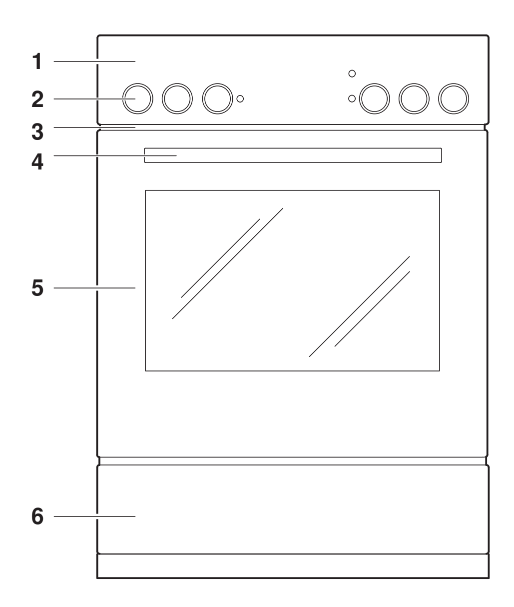
- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

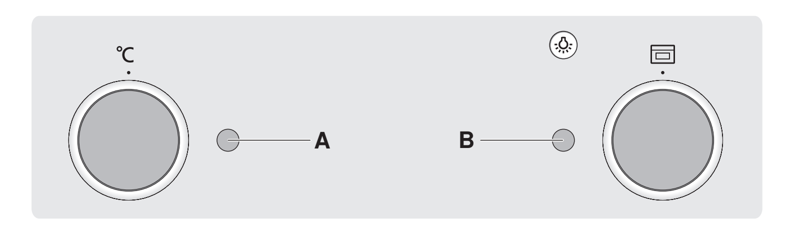
3 Gerätebeschreibung

3.1 Aufbau



1 Bedien- und Anzeigeelemente
2 Drehschalter
3 Lüftungsöffnung
4 Türgriff
5 Gerätetür
6 Geräteschublade *
* modellabhängig

3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



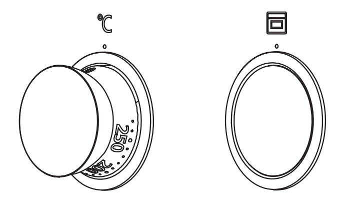
Drehschalter



°C Garraumtemperatur

Betriebsart

Die Symbole für die verschiedenen Betriebsarten sowie die Temperaturwerte befinden sich auf den versenkbaren Drehschaltern und werden nach deren Herausfahren sichtbar.



- Zum Herausfahren auf die Mitte des Drehschalters drücken.
- Zum Versenken den Drehschalter auf «0» stellen und auf die Mitte des Drehschalters drücken.

Symbole

Ober-/Unterhitze

Oberhitze

Unterhitze

Grill

Taste

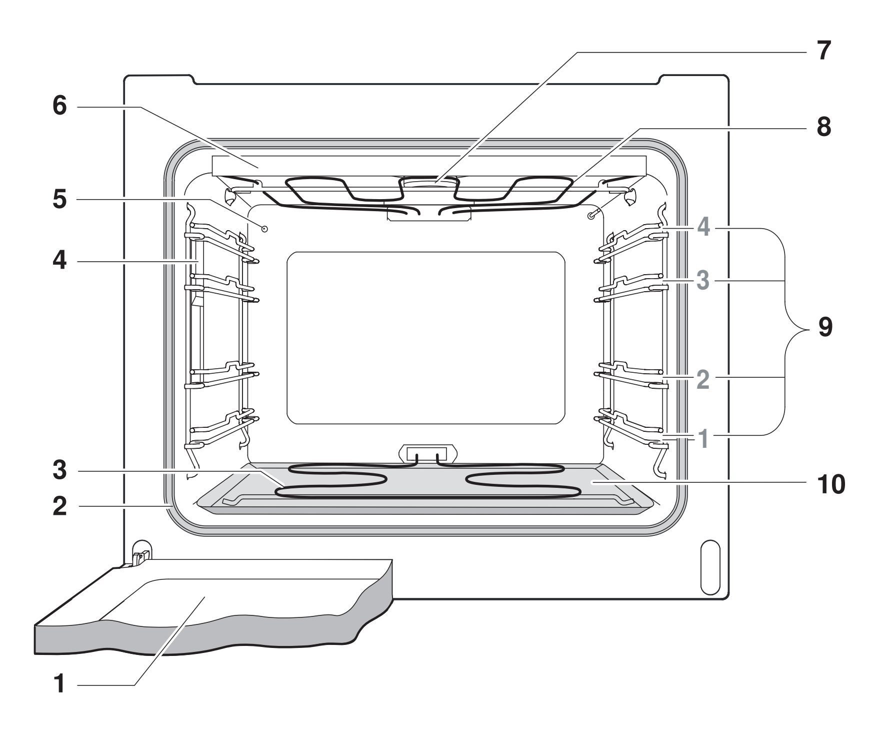
Beleuchtung

Kontrolllampen

A Heizen

B Betrieb

3.3 Garraum



1 Gerätetür

2 Türdichtung

3 Unterhitze

4 Beleuchtung

5 Garraumtemperaturfühler

6 Berührungsschutz Grill/Oberhitze

7 Garraumentlüftung

8 Grill/Oberhitze

9 Auflagen mit Beschriftung

10 Schutzeinlage

3.4 Zubehör

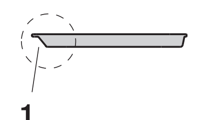


Beschädigung durch falsche Behandlung!
Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

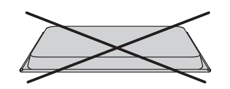
Original-Kuchenblech



- Backform für Wähen und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.

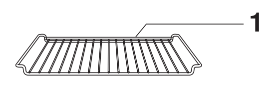


► Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Original-Kuchenblechs im Garraum gegen hinten zeigt.



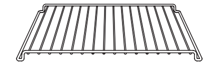
► Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost



- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.

► Darauf achten, dass Querstrebe **1** im Garraum gegen hinten zeigt. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.



- Auskühlen von Gebäck

Schutzeinlage



- Zwischen Garraumboden und Unterhitze eingelegt, um Verschmutzungen des Garraumbodens zu vermeiden.

4 Bedienung

4.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- Verpackungs- und Transportmaterialien aus Garraum entfernen.
- Garraum und Zubehörteile reinigen.
- Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart und maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen.
- Ist Ihr Gerät mit Gusskochplatten ausgestattet, diese einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe heizen.



Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklungen kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

Die Inbetriebnahme und Bedienung eines Glaskeramik-Kochfeldes ist in der separaten Bedienungsanleitung beschrieben. Bitte befolgen Sie die dort aufgeführten Hinweise.

4.2 Betriebsart wählen

- Drehschalter auf gewünschte Betriebsart stellen.
  - Die Kontrolllampe «Betrieb» leuchtet.

4.3 Garraumtemperatur wählen

- Garraumtemperatur wählen.
  - Die Kontrolllampe «Heizen» leuchtet.
  - Der Garraum wird aufgeheizt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist,

- erlischt die Kontrolllampe «Heizen».

4.4 Ausschalten

- Drehschalter ▭ und °C auf «0» stellen.
  - Die Kontrolllampe «Betrieb» erlischt.

Gargut entnehmen



Verbrennungsgefahr!
Beim Öffnen der Gerätetür kann heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- Fertiges Gargut aus Garraum nehmen.
- Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

5 Betriebsarten

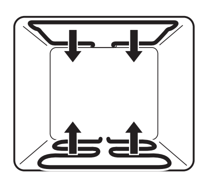
Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben.

- Formen auf Gitterrost stellen.
- Darauf achten, dass «Schrägung» des Original-Kuchenblechs im Garraum gegen hinten zeigt.
- Durch Drehen des Drehschalters ▭ gewünschte Betriebsart auswählen.



Beachten Sie die Hinweise unter 'Tipps und Tricks' und in den separaten 'Einstelltipps'.

5.1 Ober-/Unterhitze





Temperaturbereich	50-270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

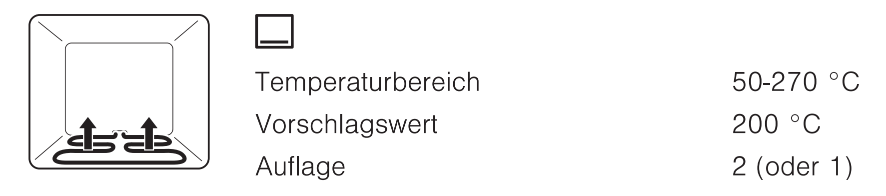
Anwendung

- Klassische Betriebsart zum Backen und Garen auf einer Auflage
- Kuchen, Guetzli, Brot und Braten



Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

5.2 Unterhitze



Temperaturbereich	50-270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)

Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

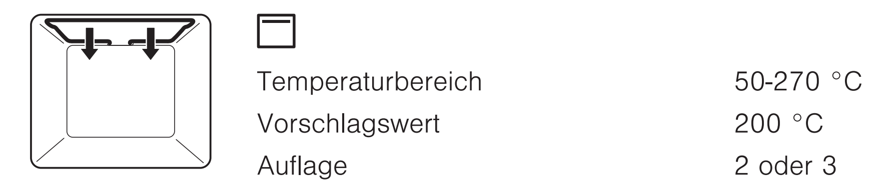
Anwendung

- Intensives Nachbacken von Wähenboden
- Sterilisieren



Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

5.3 Oberhitze



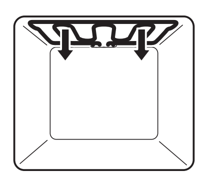
Temperaturbereich	50-270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 oder 3

Die Beheizung erfolgt durch den oberen Heizkörper.

Anwendung

- Gratinieren
- Überbacken

5.4 Grill





Temperaturbereich	50–270 °C
Vorschlagswert	250 °C
Auflage	3 oder 4

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

- Flaches Grillgut, z. B. Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch und Würste
- Gratinieren
- Toast



► Grillgut direkt auf Gitterrost legen.
► Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

6 Tipps und Tricks

6.1 Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	► Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.

6.2 Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
• Kuchen fällt zusammen.	► Einstellungen mit den separaten 'Einstell-tipps' vergleichen. ► Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ► Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ► Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ► Angabe der Backpulvermenge beachten.

6.3 Energie sparen

- ► Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ► Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- ► Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- ► So kurz wie nötig vorheizen.
- ► Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.

7 Pflege und Wartung



Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!
Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.
Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Verwenden Sie nur weiche Tücher. Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Schwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen. Zerkratzte Glasflächen können bersten.
Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

7.1 Aussenreinigung

- Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen.
- Mit weichem Tuch trocknen.

Geräteschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

- Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausziehen.

7.2 Türdichtung reinigen

- Türdichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden.
- Mit weichem Tuch trocknen.

Türdichtung entfernen

- An den Ecken leicht nach aussen ziehen und Haken aushängen.

7.3 Gerätetür reinigen

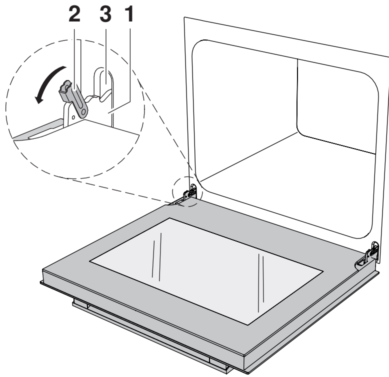
- Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- Mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

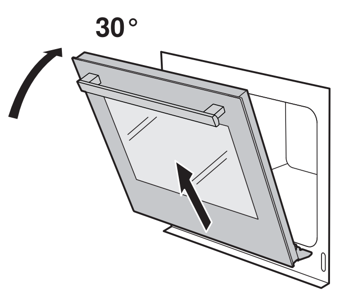


Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!
Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift.
Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

- Gerätetür ganz öffnen.
- An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



- Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
- Gerätetür schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

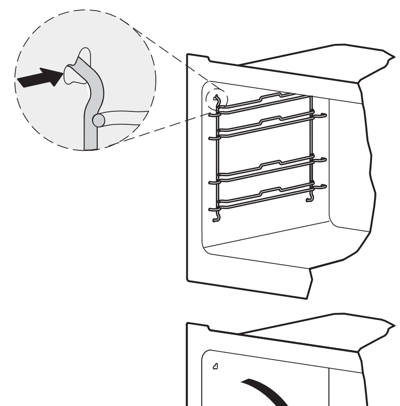
- Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
- Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

7.4 Zubehör und Auflagegitter reinigen

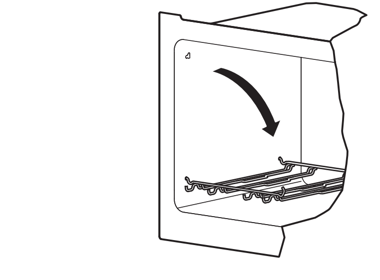
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihaftwirkung.

Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen

- Auflagegitter oben nach hinten drücken und aus Öffnung ziehen.



- Auflagegitter gegen Garraummitte schwenken und unten aus Öffnung heben.
- Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.



Berührungsschutz vor Grill und Oberhitze entfernen

- An beiden Seiten fassen und nach vorne wegziehen.

7.5 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente.

- Zum einfacheren Reinigen des Garraumbodens Unterhitze anheben. Heizkörper mit feuchtem Tuch reinigen.
- Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- Handelsübliche Backofenreiniger verwenden und Herstellerangaben beachten.

7.6 Katalytische Selbstreinigung



Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Schrubben Sie den Garraum nicht. Verwenden Sie keine Backofensprays, Pasten oder Haushalts-Reinigungsmittel. Die Selbstreinigungseigenschaft wird dadurch zerstört!

Der Garraum ist modellabhängig mit einer Beschichtung für katalytische Reinigung ausgerüstet. Sie ist matt und rau.
Das katalytische Reinigungsverfahren baut Verschmutzungen während des normalen Gebrauchs bei Temperaturen über 200 °C ab.



Für die Selbstreinigung ist Sauerstoff notwendig. Decken Sie deshalb eine verschmutzte Katalytbeschichtung nicht ab.

Krusten vermeiden

Krusten, z. B. eingebrannte Saucen oder Zucker, verschlechtern den Reinigungseffekt.

- Beim Grillieren: Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und dieses unter Gitterrost schieben.
- Für hohes Grillgut Porzellan- oder Glasform verwenden.
- Verschmutzungen möglichst rasch in noch flüssigem Zustand abtupfen.
- Schutzeinlage zwischen Garraumboden und Unterhitze legen.

Krusten entfernen

Falls sich eine Kruste gebildet hat:

- Kruste mit feuchtem Tuch einweichen und abtupfen.
- Dicke, spröde Krusten vorsichtig mit einem Plastik- oder Holzschaber abstossen. Verbleibenden Rest mit feuchtem Tuch einweichen und abtupfen.



Entfernen Sie nur Krusten. Zurückbleibende Verschmutzungen verbrennen eventuell erst nach mehreren Back- bzw. Reinigungsvorgängen. Bei sehr starker Verschmutzung oder nach einigen Betriebsjahren können Flecken zurückbleiben.

Stark verschmutzter Garraum

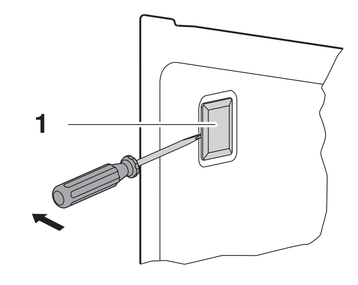
- Leeren Garraum für mehrere Stunden bei maximaler Garraumtemperatur mit Betriebsart ☐ heizen.

7.7 Halogenlampe ersetzen



WARNUNG vor Stromschlag!
Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.
Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!
Lassen Sie Halogenlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.

- Linkes Auflagegitter entfernen.
- Schraubenzieher in Mitte der Glaskante ansetzen und Lampenglas **1** vorsichtig aus Halterung entfernen.
- Defekte Halogenlampe herausziehen.
- Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken.





Fassen Sie die Halogenlampe nicht mit blossen Händen an.
Verwenden Sie stattdessen ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.

- Lampenglas **1** in Halterung drücken.
- Auflagegitter wieder befestigen.
- Stromversorgung wieder einschalten.

8 Störungen selbst beheben

8.1 Vorgehensweise

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.

Bevor Sie den Service anrufen:

- ▶ Notieren Sie sich bitte die FN-Nummer (siehe Typenschild unter 'Technische Daten').

8.2 Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	**Behebung**
• Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

… nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	**Behebung**
• Halogenlampe defekt.	▶ Drehschalter ▭ auf «0» stellen. ▶ Halogenlampe ersetzen.

… beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
• Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	► Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den separaten 'Einstelltipps' übereinstimmt.
• Garraumtemperatur ist zu hoch.	► Garraumtemperatur reduzieren.

… beim Aufheizen starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
• Beim Braten mit [symbol] kann Fett auf die Unterhitzeheiz-körper tropfen. Beim nächsten Gebrauch von [symbol] oder [symbol] wird das Fett auf der Unterhitze verbrannt.	► Abgekühlten Heizkörper reinigen. Auf keinen Fall scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme benutzen. Die Heizkörper werden dadurch beschädigt.

9 Herd



Gusskochplatten – vor allem bei hoher Leistung – nie ohne Kochgeschirr einschalten, da sonst die Kochplatten durch Überhitzung zerstört werden.
Nie kaltes Kochgeschirr auf heisse Gusskochplatten stellen, da sie durch den grossen Temperaturunterschied zerstört werden.
Heisse Gusskochplatten keinesfalls kühlen, da sie sonst zerstört werden.

Der Herd ist modellabhängig mit einem Glaskeramik-Kochfeld oder mit Gusskochplatten ausgerüstet. Bei einem Glaskeramik-Kochfeld bitte die entsprechende Bedienungsanleitung beachten.



Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

9.1 Bedien- und Anzeigeelemente

Schalterblende

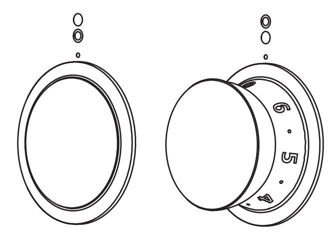
Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
2 versenkbare Drehschalter
3 leuchtende Betriebskontrolllampe: mindestens eine Kochzone eingeschaltet

Drehschalter

Die Ziffern für die verschiedenen Leistungsstufen befinden sich auf den versenkbaren Drehschaltern und werden nach deren Herausfahren sichtbar.



- ► Zum Herausfahren auf die Mitte des Drehschalters drücken.
- ► Zum Versenken den Drehschalter auf «0» stellen und auf die Mitte des Drehschalters drücken.

9.2 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Das Kochgeschirr soll einen stabilen Boden aufweisen. Der Kochgeschirrboden muss im erhitzten Zustand eben auf der Kochzone aufliegen. Kochgeschirr aus Metall eignet sich besser als solches aus Glas oder Keramik, da die Wärme bei Metall schneller gleichmässig verteilt wird. Kochgeschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen, die nur schwierig entfernt werden können.

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und darf nicht rauh sein.
- Durchmesser der Kochzone soll möglichst mit dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Kochgeschirr-Durchmesser an die Füllmenge anpassen.

9.3 Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich.

Kochzone einstellen

► Falls die Drehschalter versenkt sind, auf die Mitte des Drehschalters der gewünschten Kochzone drücken.
  – Der Drehschalter springt nach aussen.
► Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe stellen.
  – Die Betriebskontrollleuchte leuchtet.



Bei normalen Kochzonen kann der Drehschalter über die Leistungsstufe «0» in beide Richtungen gedreht werden.
Bei Zweikreis-/Bräterzonen hat der Drehschalter einen Anschlag und kann nur im Uhrzeigersinn gedreht und im Gegenuhrzeigersinn zurückgedreht werden.

► Um die grössere Kochzone einer Zweikreis-/Bräterzone einzuschalten, Drehschalter zuerst bis zum Anschlag drehen und dann auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.

Übersicht Leistungsstufen

Leistungs-stufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Quellen	Reis
3	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
4	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
5	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
6	Braten, Frittieren, schnelles Erhitzen	Fleisch, Pommes frites, Aufkochen von Wasser

Kochzone ausschalten

- Drehschalter gewünschter Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.
  - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Betriebskontrollleuchte.
  - Der Drehschalter kann nun versenkt werden.

9.4 Reinigung und Pflege



Verbrennungsgefahr! Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Die Gusskochplatten nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eingetrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

- Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser verwenden.
- Gusskochplatten mit weichem Tuch trocknen.



Die Anwendung von Pflegemitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen. Der Edelstahlring um die Gusskochplatten verfärbt sich infolge grosser Hitze mit der Zeit gelblich. Dies ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

10 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Produktfamilie des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

10.1 Zubehör

Original-Kuchenblech



Gitterrost

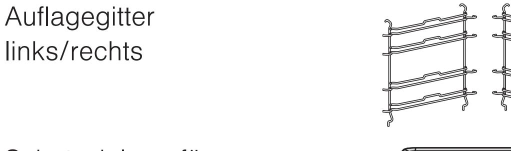


Einstelltipps



10.2 Ersatzteile

Auflagegitter links/rechts



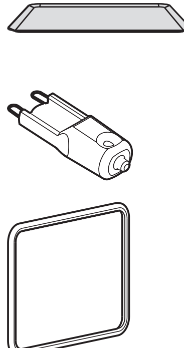
Schutzeinlage für Garraumboden



Halogenlampe



Türdichtung





Die Halogenlampe kann auch im Fachhandel bezogen werden.

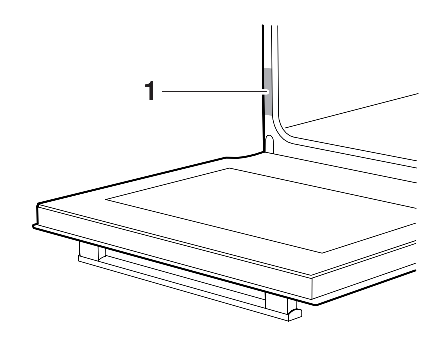
11 Technische Daten

Aussenabmessungen

- Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- Siehe Typenschild **1**



11.1 Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit der Betriebsart ▭ bestimmt.
Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.
Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

11.2 Garraumtemperaturmessung

Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

12 Notizen

13 Stichwortverzeichnis

M

O

P

R

S

T

U

V

Z

14 Reparatur-Service



Das Kapitel 'Störungen selbst beheben' hilft Ihnen, kleinere Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderungen eines Servicetechnikers und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und dem Typenschild Ihres Gerätes. Sie können Sie zusätzlich hier notieren oder den mit dem Gerät gelieferten Servicekleber anbringen:

FN ________________________ **Gerät** ________________________

- ► Gerätetür öffnen.
  - – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

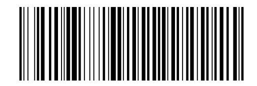
Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der SIBIR Group AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0844 848 848.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Schlieren, Tel. 044 755 73 00.
Für den Unterhalt aller Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

SIBIR Group AG

Bernstrasse 60
8952 Schlieren
Tel. 044 755 73 00
Service-Center: Tel. 0844 848 848



J21005.070-0